No. 04
USD $2.5

…ina Dulce EDICIÓN ESPECIAL

PASTELES No. 4

Paso a paso



Chocolate

COCINA DULCE EDICION ESPECIAL 23/05/0
4.1
7 503006 151346

HECHO EN MEXICO



Mermelada de fresa

Es la más utilizada en pastelería para acompañar determinados postres como el arroz con leche, crepas, pasteles, barquillos de helado, etc.



Mermelada de chabacano

También es una de las más utilizadas en pastelería y repostería. Se usa como relleno de pasteles, mousses, etc., aunque otro de sus usos es para darle brillo a las tartas y a las confiterías.



Mantequilla

El sabor de la mantequilla se debe a la buena alimentación de la vaca que suministra la leche, pero sobre todo, de los productos formados por la fermentación láctea; hay varios tipos de mantequillas como la salada, la dulce, la fina, etc.



Polvo para hornear

El polvo para hornear y el bicarbonato de sodio producen instantáneamente burbujas que actúan como la levadura en la masa. Esto requiere que el pan sea horneado de inmediato.

INGREDIENTES para preparar



Huevo

En la pastelería se utilizan únicamente huevos de gallina. Un huevo pesa aproximadamente 62 g, incluyendo el cascarón. Para verificar que esté en buen estado se coloca en un vaso de agua y si se hunde está en buen estado; si flota debe desecharse.



Leche

En pastelería se utiliza la leche de vaca. La más común es la leche natural, que casi siempre está descremada.



Agua

Es uno de los elementos más utilizados en la pastelería y sirve para elaborar y rebajar jarabes, cremas de mantequilla, etc.



Leche condensada

Esta es con azúcar, que también se usa en pasteles y postres.



Ron

Es un licor alcohólico obtenido por la destilación de la melaza de la caña de azúcar fermentada.



Azúcar

En América Latina se extrae de la caña de azúcar. En Europa, donde se cultiva la caña, el azúcar se extrae de una remolacha comestible llamada betabel de azúcar.



Crema para batir

Esta se puede conseguir en cualquier supermercado. La puede encontrar en distintas presentaciones, de diferentes marcas y precios.



Fresa:

Con este nombre se designa el fruto de algunas de las especies de los géneros *Fragaria y Duchesnea*; son plantas cuyo fruto es color rojo brillante, de forma cónica o esférica, jugosa, carnosa y de sabor agridulce. Es uno de los frutos más utilizados en pastelería, para decorar o como relleno.



Azúcar glass

Se puede comprar en cualquier supermercado o tienda de materias primas. Su costo es un poco más elevado que el del azúcar normal.

el pastel



Chocolate

Es la combinación del cacao y el azúcar. Se puede encontrar con diferentes tipos de semillas como almendra, amaranto, etc. También es considerado como una golosina, aunque se puede utilizar como bebida.
Existen varios tamaños y presentaciones del chocolate: en pastillas redondas, pequeños tabiques, puros, bolas, macizos o barras. Los hay de diferentes marcas y precios.



Harina

La harina de trigo es la más común utilizada para la elaboración del pan y consta de 3 partes: el salvado, el germen y el endospermo.
El salvado de trigo es la cáscara que encierra el grano. El germen es la semilla de la futura planta y el endospermo es la parte interior del grano, que está lleno de almidón y proteína. Cuando se trabaja la masa, la proteína se transforma en gluten, que es la sustancia elástica que hace que aumente el tamaño.



Colorantes

Los hay en polvo y gel, aunque los líquidos son los más comunes. Su precio varía según la marca. Sirven para darle color a los alimentos y son muy necesarios en la pastelería, ya que realzan o modifican el color de una preparación.



Vainilla

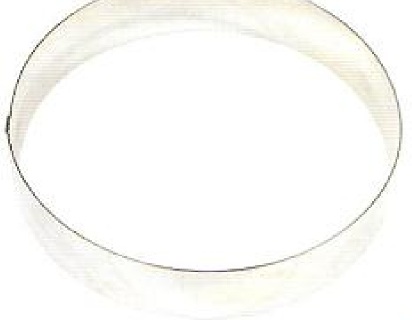
Es el fruto de una orquídea. Tiene forma alargada como vaina y cuando se seca es de color negro. La vainilla en vaina es muy cara; lo más accesible es comprar el extracto de vainilla que sea de buena calidad.

1) *La Pastelería, un arte en el arte, Alan Bour Juncker, Editorial Trillas*

2) *El libro del Pan Eric Treuillé, Ursula Ferrigno y Javier Vergara, Editorial Grupo Zeta*

3) *Diccionario Enciclopédico de Gastronomía Mexicana, Ricardo Muñoz Zurita, Editorial Clío*

MATERIAL necesario para preparar



Aro metálico

Los hay de diversos tipos, ya que pueden ser acanalados o lisos, redondos o de diversas formas geométricas. Sirven para cortar, para alisar, para hacer pasteles, mousses y otras preparaciones. Suelen tener 22 cm de diámetro x 6 cms de alto.



Baño María

Es una forma de derretir o calentar alimentos que consiste en colocarlos en un recipiente dentro de otro con agua, y así dejar que se cuezan. Se puede decir que es un modo de cocción que permite distribuir el calor de manera uniforme.



Batidora

Existen 3 tipos de batidoras: amasadora industrial, utilizada para la mezcla de gran cantidad de ingredientes en volúmenes excesivos; batidora o procesadora de alimentos semi-industrial que cuenta con tres aditamentos: una pala, un batidor de globo y un gancho. Es especial para la mezcla de masas con levadura. Y la batidora manual, para un amasado parcial de la preparación, muy común entre las amas de casa.



Espátula

Existen dos tipos: de aluminio y de plástico. Ambas son ideales para quitar la masa pegada de la mesa. Su precio es variable.



Base giratoria

Es un utensilio especial para la decoración de pasteles, que como su nombre lo indica, es una base plana que puede girarse a más de 360°, lo que facilita la labor de decorado. Las hay de plástico y de metal; son de diferentes diámetros. Tienen diferentes alturas.



Manga

Es una bolsa en forma triangular que se utiliza en repostería para la decoración de pasteles. Existen tres tipos de mangas: la de lana, que no es muy recomendable porque absorbe los líquidos, la de nylon que es la más usual en las panaderías. Las últimas son de plástico y son desechables. Son muy baratas y todas se pueden conseguir en supermercados y tiendas especializadas en artículos de cocina.



Duya

Existen diferentes tipo de duya, que sirven para decorados diferentes. Las hay de acero inoxidable o plástico. Es muy recomendable usar las de acero inoxidable, de preferencia, para que duren más. Las hay rizadas, lisas, etc.



Batidor de globo

Es un instrumento formado por alambres unidos en forma de un globo aerostático. De ahí toma su nombre. Los hay manuales o de batidora. Es usado comúnmente para esponjar algunos productos y sirve para elaborar cremas suaves, montar claras, hacer merengues, batir yemas, etc.



Brochas

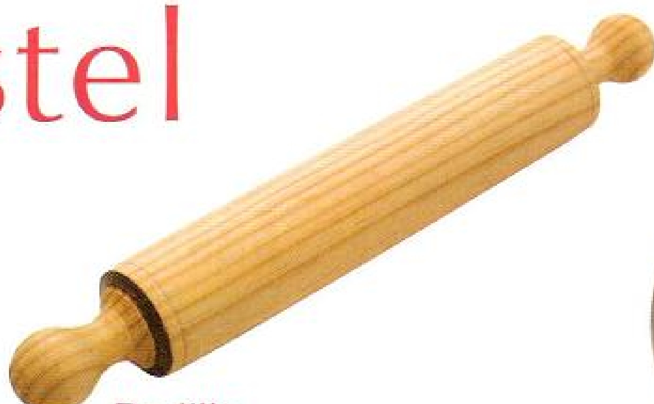
Aunque son similares a las que se utilizan para pintar, éstas son para uso exculsivo en la cocina. Pueden servir para bañar los panes, para darles brillo, quitar el exceso de migajas, etc. También las hay de diferentes tipos y tamaños.



Cuchillo

Es de aproximadamente 25 cm de largo, y de navaja ancha. La parte pegada al mango puede medir hasta 10 cm de ancho. También se utiliza otro pequeño que tiene la navaja de 10 ó 12 cm largo.

el pastel





Rodillo

Los rodillos o palos de amasar son de madera, generalmente, aunque también los puede haber de mármol y plástico, entre otros materiales. Sirven para estirar la masa. Los hay de varios diámetros, pero todos tienen la misma finalidad.

Bowl o tazón

Es un recipiente semejante a un medio círculo. La mayoría son profundos y están hechos de vidrio, de metal o de plástico. Los tamaños y diámetros son muy variables. También es uno de los recipientes más útiles en la cocina. Sus precios pueden variar dependiendo la marca, el material y la calidad.



Molde redondo de 25 x 7 cm

Se pueden encontrar diferentes tipos de moldes. Varían sus tamaños y figuras ya que hay redondos, rectangulares, triangulares, ovalados, etc. Son de diferentes materiales como aluminio y teflón y su precio varía dependiendo el tipo de molde, el material y su calidad.



Cucharas

Las hay de diferentes formas y materiales; su uso básico es en la cocina, ya que se utilizan para degustar o comer los alimentos, revolver las salsas, etc. Son muy útiles.

Técnica de BATIDO con batidora Manual



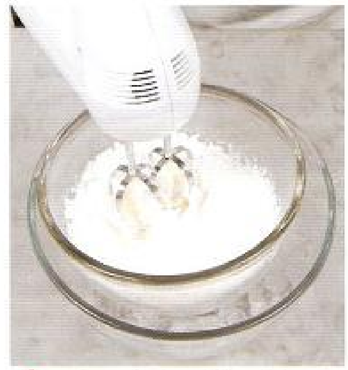
1.- Utilice dos bowls o refractarios, uno grande y uno chico. En el primero coloque el hielo troceado, y encima ponga el otro.*



2.- Vacíe la crema en el bowl de dentro.



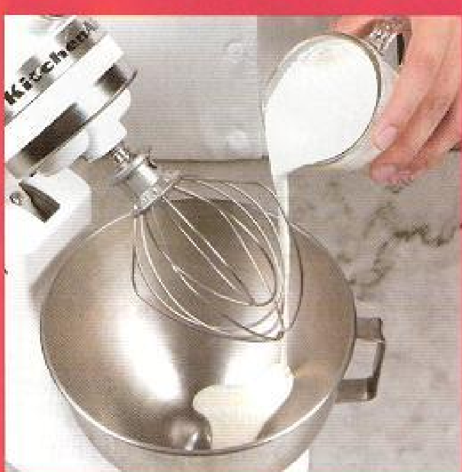
3.- Comience a batir y sin dejar de hacerlo agregue poco a poco el azúcar.



4.- Continúe el batido hasta que casi doble su volumen y quede firme.

*Esto se usa cuando la crema está refrigerada. Cuando no lo está se añade agua al tazón con hielo, para que la temperatura sea uniforme.

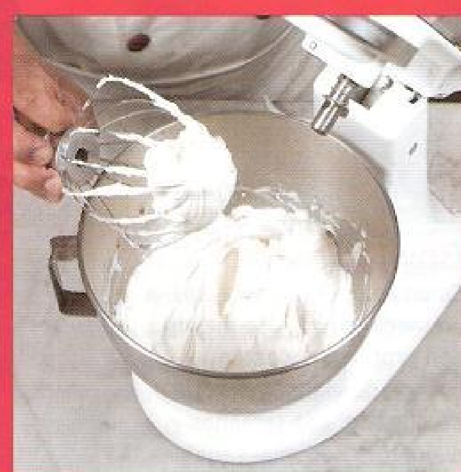
Técnica de BATIDO con batidora Semi-industrial



1.- Vacíe la crema en el tazón de la batidora. Procure levantar la cabeza de la misma.



2.- Agregue el azúcar y continúe batiendo con el batidor de globo previamente ensamblado en la batidora.



3.- La mezcla estará lista cuando ya todo esté integrado, la crema esté firme y casi haya doblado su volumen.

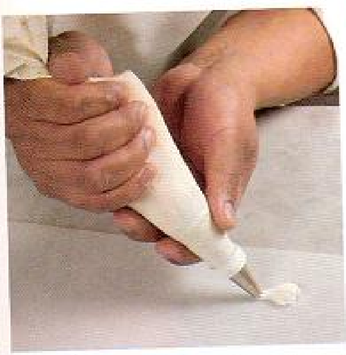
Tipos de DECORADO con la duya



Comúnmente las amas de casa le llaman "duya" a la manga, sin embargo, lo que se conoce con ese nombre son las boquillas –ya sea metálicas o de plástico- que se colocan en la punta de la manga, mismas que se describen a continuación.

Duya rizada de 6 picos

La duya de 6 picos es la más utilizada para decorar el contorno de la base de los pasteles, aunque también es común su uso para formar las conchitas sencillas y las dobles. También hay duyas de 5 picos, y tienen el mismo uso.



La conchita sencilla se forma presionando la manga con una mano y con la otra dando la forma. Es necesario hacerlas con la manga inclinada.



Para formar la conchita doble, hágalo trazando un arco hacia afuera y otro hacia adentro. Al trazar éste ultimo, comience del punto donde termina la anterior.



Para decorar alrededor del pastel, se usa la misma duya formando arcos invertidos como una "u". Se utiliza la duya rizada del No. 20

Duya de hoja

Con esta duya se decoran los pasteles con hojitas. Pueden ser de diversos colores o en el color de la crema base. También es muy usada en el trazo de las hojas cuando el pastel se decora con flores.

Para formar la hoja trace un punto y jálelo hasta cortar. La forma de la duya ayudará a que se le dé forma. Puede hacer hojas continuas o separadas. Se utiliza la duya de hoja del No. 70



Duya de punto del No. 12

Preferentemente se usa para hacer choux y para la utilización de cremas. Se pueden formar adornos de gota o espiga.

Duya lisa

Como su nombre lo indica, es una duya sin picos ni figuras en especial. Sirve para trazar puntos de gota o de espiga.



Los puntos de gota se forman dejando un punto y jalando hasta cortar. Hágalo uno sobre otro.



Para trazar las espigas, deje un punto y jale hasta cortar. Un poco más abajo, trace un punto al lado derecho y otro al izquierdo.



Técnicas para ALISAR el pastel

1.- Vacíe generosamente la crema batida sobre el pan.



2.- Con ayuda de la espátula vaya cubriendo la parte de arriba y las orillas del pan, para comenzar a alisar.

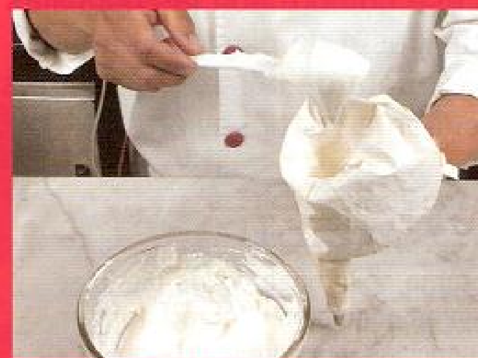


3.- Así debe quedar el pastel.

Utilice un trozo de cartón cortado en zig-zag, para darle el acabado. También puede usar un cuchillo de sierra, o un peine.

El uso correcto de LA MANGA

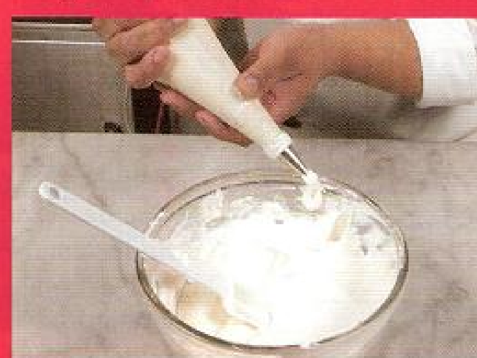
Con este nombre es mejor conocida la "bolsa" que se utiliza para guardar ciertos rellenos como merengue, crema batida y demás, usados para decorar un pastel. A continuación explicamos su uso correcto.



1.- Tome la manga por la mitad. Dóblela hacia afuera hasta cubrir su mano con la parte más ancha. Comience a rellenar tomando como límite su mano, pues la manga no debe llenarse completamente.



2.- Ya rellena, dé una vuelta para asegurar que no se saldrá la crema.



3.- Haga una prueba presionándola. Esto servirá para verificar que se salga el aire. De preferencia use el recipiente donde tiene la crema, ya que puede salpicar.

Cómo ENGRASAR un molde


1

Material necesario:

100 g de **manteca** vegetal
10 g de **harina**
1 **tazón** de cristal
1 **brocha**
Papel encerado


2


3

Procedimiento:

1.- Marque el fondo del molde en un trozo de papel encerado. Puede hacerlo con un lápiz y después recortarlo, o bien, ir cortándolo con el cuchillo mientras lo marca. **2.- Con un** poco de manteca fundida y una brocha, barnice todo el interior del recipiente. **3.- Tome** el papel y colóquelo al fondo. **4.- Vuelva** a engrasar ya con el papel. **5.- Finalmente,** tome un poco de harina y espolvoréela en el interior. **6.- Mueva** el recipiente de manera circular, para que la harina se adhiera. **7.- Retire** el exceso de harina volteando el molde y dé un golpecito para dejar que caiga. **8.- Así debe** quedar el molde enharinado.


4

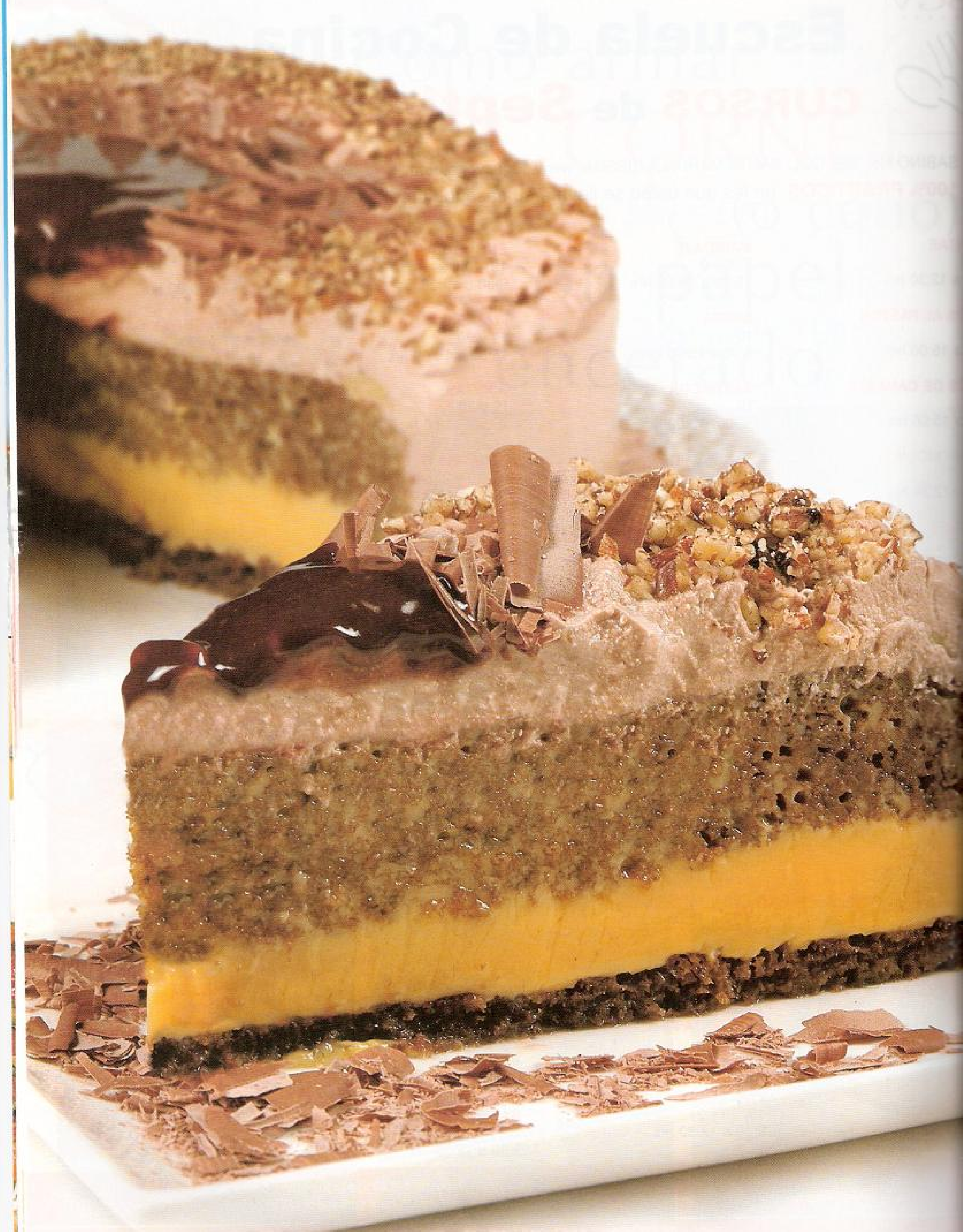

5


6

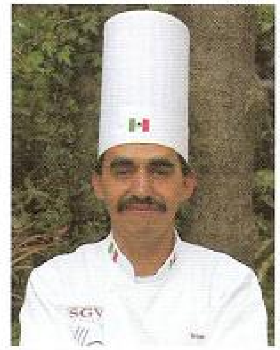

7


8

No es indispensable usar el papel, ya que hay otra forma de engrasar sin él. Pero muchas personas prefieren usarlo como garantía para asegurarse de que el pan no se pegará al desmoldar.
Si no usa el papel, siga el mismo procedimiento de engrasado y enharinado, ya que es igual.



Pastel de CHOCOLATE Relleno de Flan



Chef: Jorge Nava Carrillo

Ingredientes:
10 **huevos**
200 g de **azúcar**
220 g de **harina**
30 g de **cocoa**
1/4 de **cucharada**
30 g de **mantequilla** fundida
50 g de **chocolate** semi-amargo, fundido
1 cucharada de **vainilla**

Para el jarabe:
300 mL de **agua**
200 g de **azúcar**
50 ml de **brandy o ron**, al gusto
1 cucharada sopera de **café soluble** (opcional)

Para alisar:
600 mL de **Crema** para batir
Azúcar, la necesaria

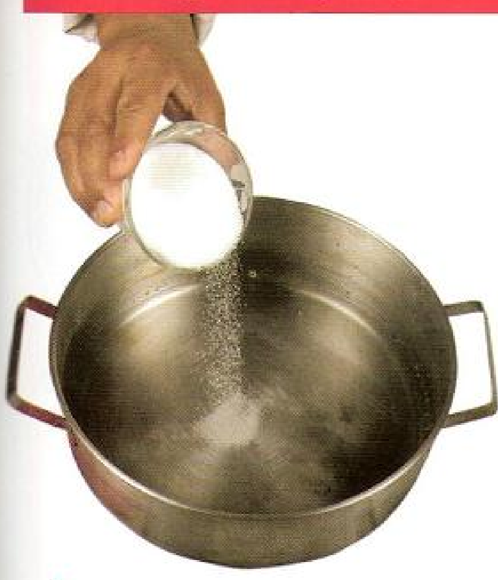
Para decorar:
Nuez molida
Chocolate rallado, al gusto
Chocolate fundido, al gusto

Para el relleno:
850 mL de **leche**
1 paquete de **flan** comercial de 1 litro
1 litro de **crema** para batir
35 g de **cocoa**
150 g de **azúcar**

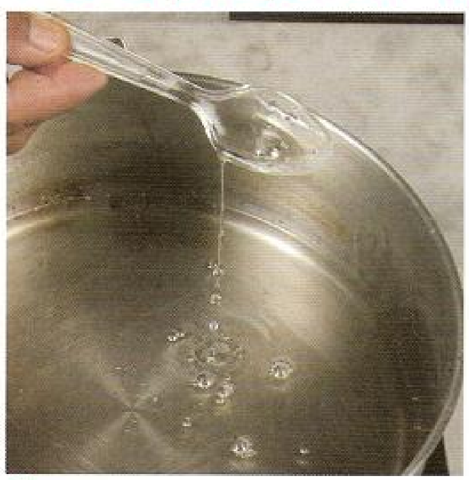
Para preparar el flan: Ponga a hervir la leche en un recipiente y agregue el flan moviendo perfectamente para evitar que se formen grumos. Reserve.

Material necesario:
1 molde redondo de 25 cm de diámetro x 7 cm de alto, engrasado y enharinado ■ 1 pala de plásico ■ 1 espátula
1 manga o bolsa de plástico ■ 1 duya rizada ■ 1 cuchillo de sierra ■ 1 peine de plástico o metal ■ 1 brocha
■ 1 base giratoria o plato plano ■ Papel encerado, cortado al mismo diámetro que la base del molde

Para preparar el Jarabe:



1.- En una cacerola vierta el agua y el azúcar. Llévelas al fuego.



2.- Deje que hierva hasta que la mezcla tenga cuerpo, es decir, esté espesa. Deje enfriar y reserve.



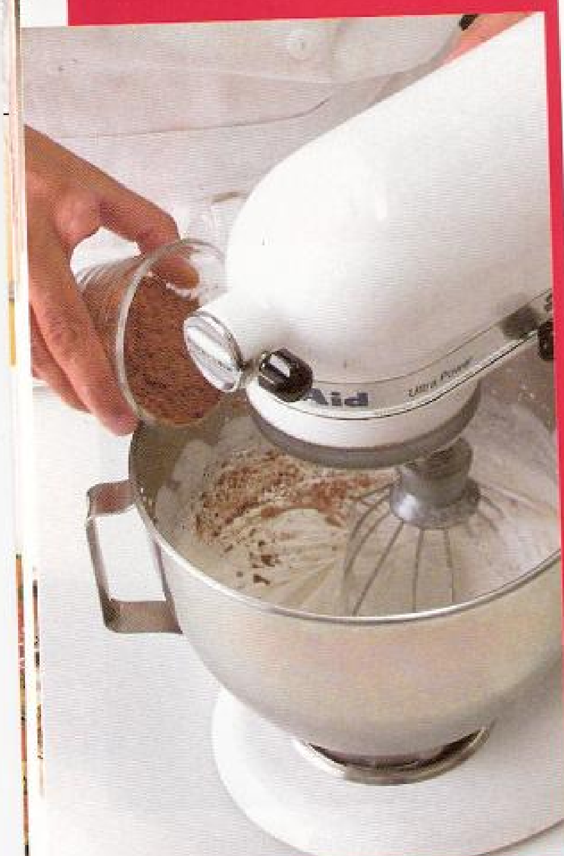
3.- Cuando se haya enfriado totalmente añada el brandy o el ron.

El café soluble se le puede añadir si quiere que el jarabe adquiera otro sabor. También puede utilizar una naranja partida en cuatro y una raja de canela. La finalidad de éste es variar el sabor.

Manera de Preparar la crema:

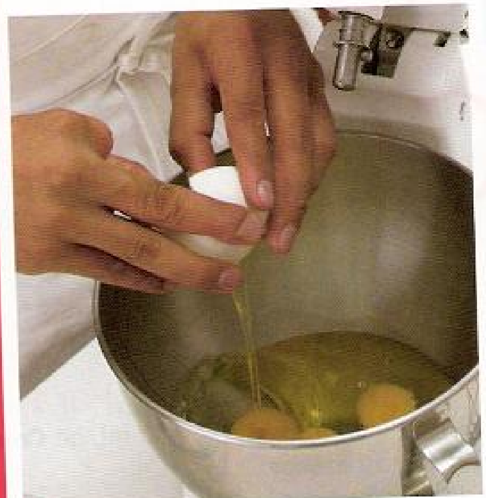


1.- Coloque la crema en un bowl libre de polvo y grasa. Añada el azúcar

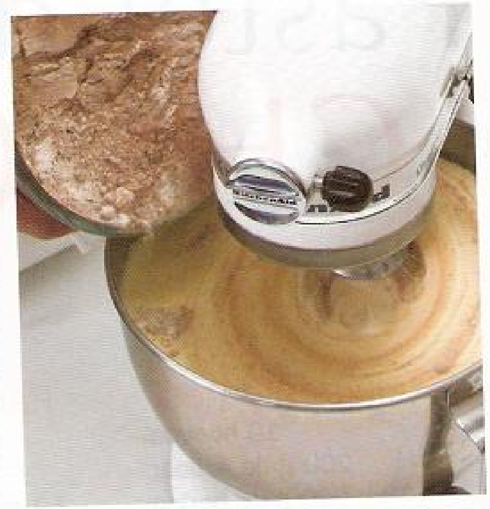


2.- Añada la cocoa cernida previamente, cuidando de no sobrepasar el batido.

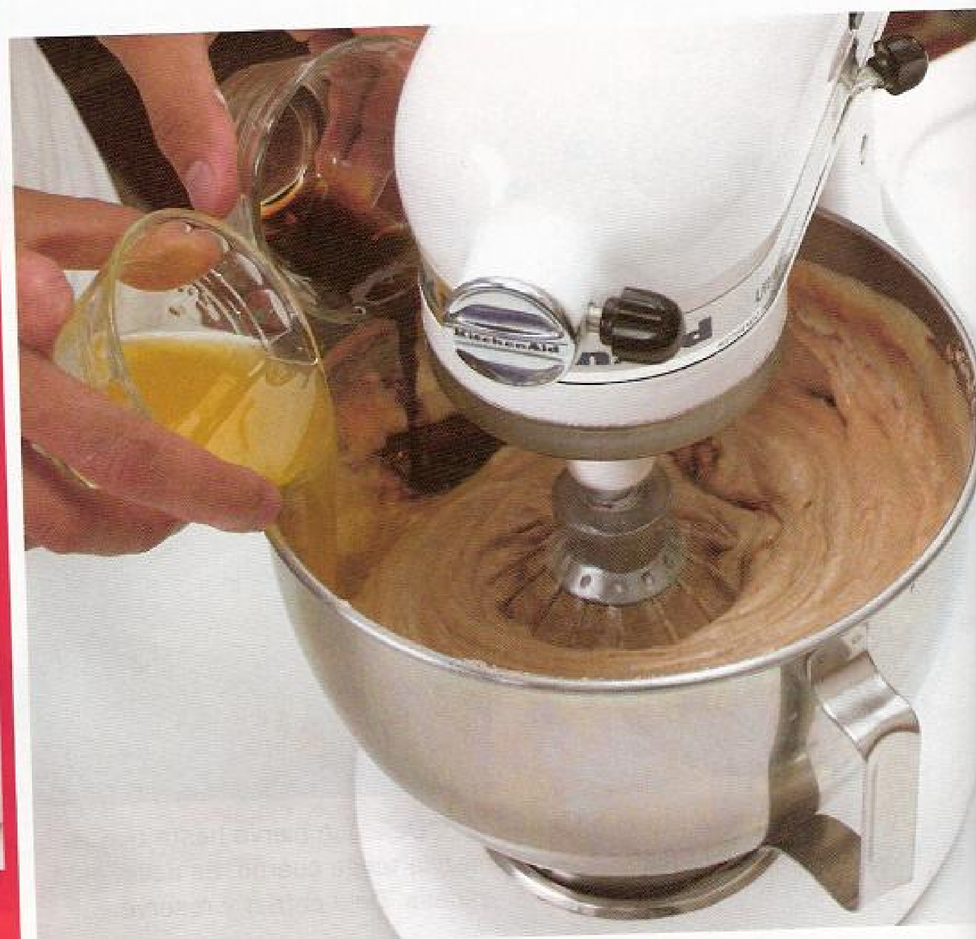
Manera de Preparar el Pan:



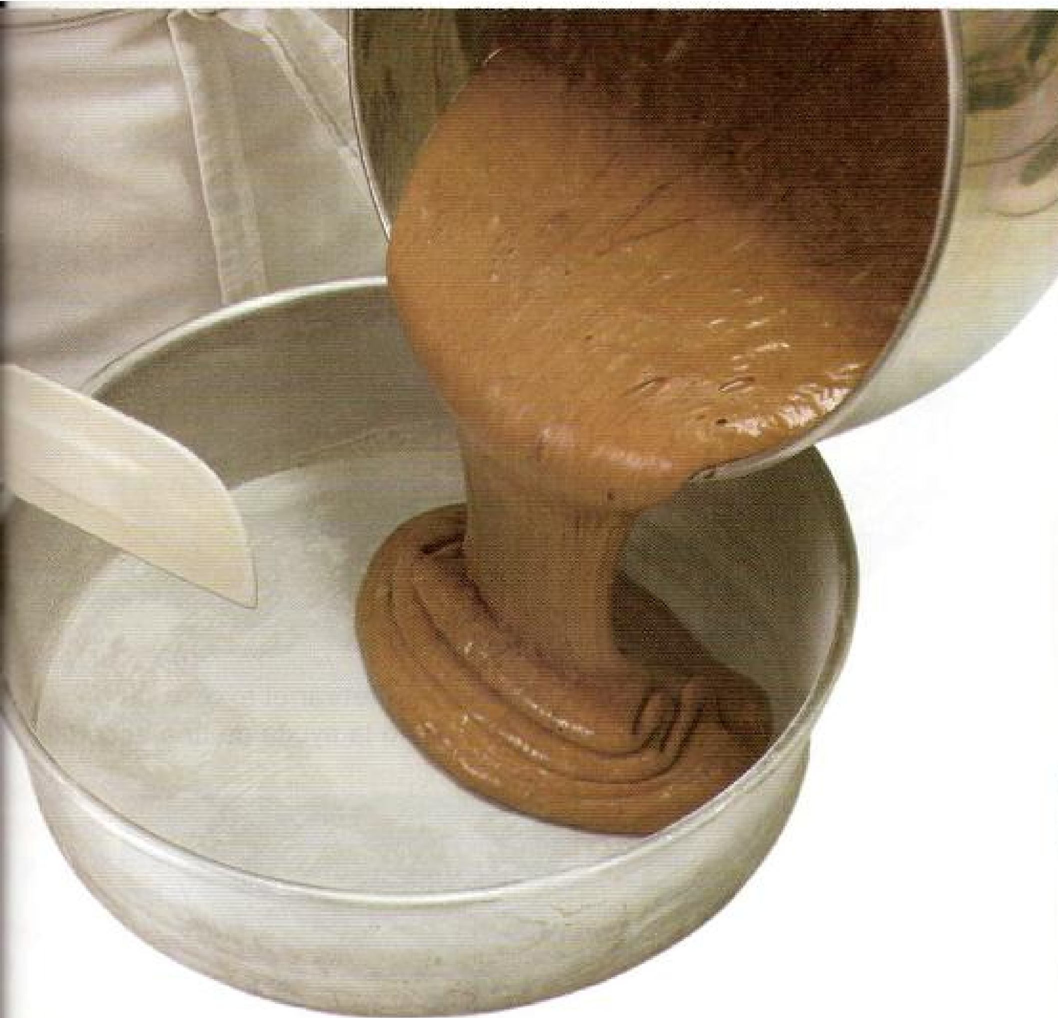
1.- Coloque los huevos y el azúcar en un bowl totalmente limpio, libre de polvo y grasa. Cierna 2 veces la harina, la cocoa y el polvo para hornear. Reserve.



2.- En cuanto el huevo con azúcar haya triplicado su volumen, añada lo cernido en velocidad baja, para evitar que se baje el batido.



3.- Vierta la mantequilla y el chocolate, ambos fundidos y tibios.



4.- Vacíe la mezcla al molde engrasado y enharinado. Lleve al horno previamente calentado a 180° entre 25 y 30 minutos, o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Deje enfriar sobre una rejilla y reserve.

Manera de Preparar el Pastel:



1.- Corte el pan a la mitad en 2 partes iguales, lo más parejo posible.



2.- Coloque una parte del pan en un molde y báñela con el jarabe. Esto es para que no absorba tanto flan.



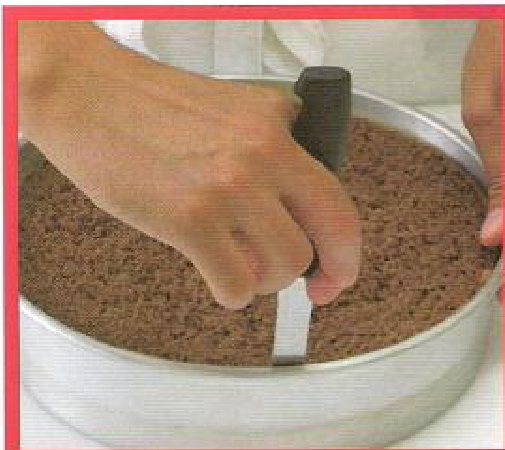
3.- Vierta el flan frío y sin cuajar sobre el pan del molde. Reserve un poco, aproximadamente 3/4 de taza.



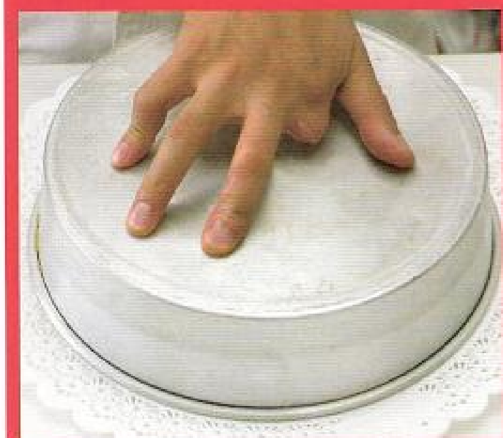
4.- Deje enfriar y vierta la taza de flan que se reservó. Coloque encima la otra capa de pan.



5.- Humedezca con el jarabe la capa de pan que se acaba de poner. No moje en exceso porque esta será la base del pastel. Deje cuajar totalmente el flan.



6.- En cuanto se cuaje pase un cuchillo por la orilla del molde, para despegarlo.



7.- Desmolde sobre un plato. Si no se desmolda fácilmente colóquelo sobre la flama de la estufa unos segundo tratando de que se caliente el fondo del molde.



8.- Alise todo el contorno del pastel para retirar el exceso de flan. Distribuya la crema sobre la superficie con la ayuda de una espátula.



9.- Rellene la manga con la crema y decore en forma circular toda la superficie, o al gusto.



Para cortar las rebanadas utilice 4 palillos y clávelos a la mitad del pan, uno en cada orilla y por ahí guíe el corte del cuchillo.
Si el flan se cuaja demasiado rápido, puede calentarlo en el microondas unos cuantos segundos (30, aprox), para hacerlo más líquido.

10.- Decore con chocolate rallado, nuez molida espolvoreada y chocolate fundido.

Pastel de CHOCOLATE

Ingredientes:

1 **receta básica** para preparar el **Pan de Chocolate**

Para alisar:

600 mL de **Crema** para batir
Azúcar, la necesaria

Para decorar:

Chocolate fundido

Bata la crema y añada la cocoa cernida con el azúcar

Material necesario:

1 charola para hornear, engrasada y enharinada ■ 1 pala de plásico ■ 1 espátula ■ 1 manga o bolsa de plástico ■ 1 duya rizada ■ 1 cuchillo de sierra ■ 1 peine de plástico o metal ■ 1 brocha ■ 1 base giratoria o plato plano ■ Papel encerado, cortado al mismo diámetro que la charola

Para preparar el pastel:



1.- Corte el pan en tres partes iguales. Coloque una capa en una base giratoria y báñela con el jarabe.



2.- Distribuya una porción de crema en toda la superficie y alise perfectamente.



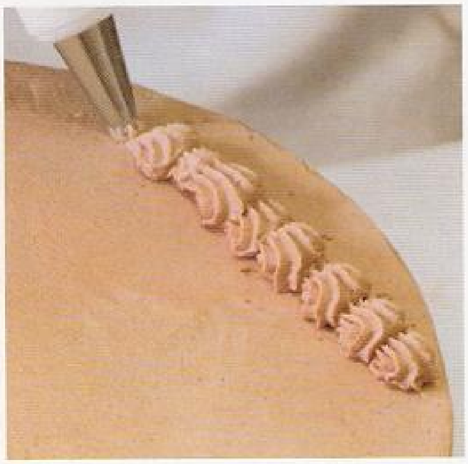
3.- Coloque otra capa de pan y repita el procedimiento.



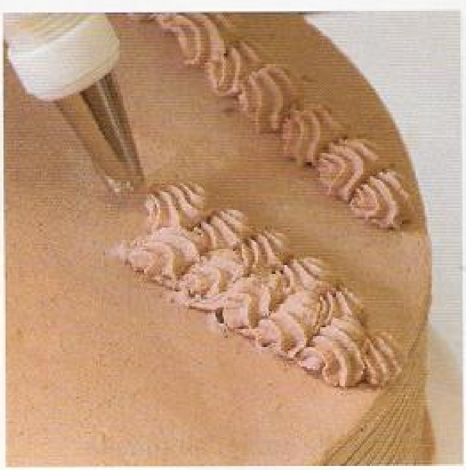
4.- Acomode la última capa de pan y moje de manera uniforme.



5.- Distribuya crema en toda la superficie y el contorno con la ayuda de una espátula. Utilice el peine para decorar.



6.- Utilice una duya rizada y la manga rellena de crema. Decore el pastel formando una línea de conchitas, como se aprecia en la foto.



7.- Forme 2 líneas dobles intercaladas entre las sencillas.



8.- Termine de decorar ayudándose de un cornet y chocolate fundido. Trace ochos abiertos o figuras al gusto entre las líneas de crema.